



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE UNA ESCUELA DE GASTRONOMÍA,
UBICADA EN LA PARROQUIA SAN JOSÉ. CIUDAD
DE VALENCIA, ESTADO CARABOBO**

Autora:

Castellano Mata, María Silvana

Urb. Yuma II, calle N° 3. Municipio San Diego
Teléfono: (0241) 8714240 (master) – Fax: (0241) 8712394



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

**DISEÑO DE UNA ESCUELA DE GASTRONOMÍA, UBICADA EN LA
PARROQUIA SAN JOSÉ. CIUDAD DE VALENCIA, ESTADO
CARABOBO**

Trabajo de Grado para optar al título de
ARQUITECTO

Autora:

María Silvana Castellano V-27.828.259

Tutor académico

Arq. Orlando Ramírez V-3.807.280

San Diego, febrero de 2023



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO

ACTA DE APROBACIÓN

INFORME FINAL DE PASANTÍA ☐

TRABAJO DE GRADO ☒

El jurado designado por la Facultad de INGENIERIA para la
evaluación del Informe Final de Pasantía o Trabajo de Grado titulado:

DISEÑO DE UNA ESCUELA DE GASTRONOMIA,
UBICADA EN LA PARROQUIA SAN JOSE, CIUDAD DE
VALENIA, ESTADO CARABOBO

Realizado por el (la) Br. CASTELLANO MATA, MARIA SILVANA

C.I. N° 27.828.259 cursante de la carrera de ARQUITECTURA

hace constar después de analizar su contenido y oída la exposición oral,
considera que el Informe Final o Trabajo de Grado ha obtenido la calificación de:

APROBADO ☒

NO APROBADO ☐

El Jurado

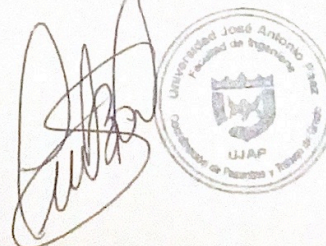
Tutor Académico (Coordinador)
Nombre: Edmundo Llanes
C.I.: 3807208

Jurado
Nombre:
C.I.:

FRANZ RÍSPUEZ
3180042

Jurado OSCARO J. CHAVEZ
Nombre: 4.131.331
C.I.:

Fecha: 28/02/2023



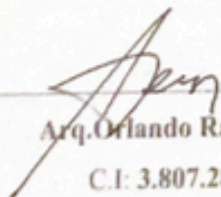


REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

**CONSTANCIA DE APROBACIÓN PARA LA PRESENTACIÓN PÚBLICA
DEL TRABAJO DE GRADO**

Quien suscribe, Arq. Orlando Ramírez portador de la cédula de identidad N° V-3.807.280, en mi carácter de tutor del trabajo de grado presentado por el ciudadano María Silvana Castellano Mata, portador de la cédula de identidad N° V-27.828.259, titulado: **Diseño de una Escuela de Gastronomía, Ubicada en la Parroquia San José, Ciudad de Valencia, Estado Carabobo**, Presentado como requisito parcial para optar al título de **Arquitecto**, considero que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En San Diego, a los 10 días del mes de Febrero del año dos mil veintitrés.


Arq. Orlando Ramírez
C.I: 3.807.280



UNIVERSIDAD

FI-A -016-2022 2CR-(DIX)

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

FACULTAD DE INGENIERÍA

San Diego, 18 de enero de 2023

Ciudadano:
CASTELLANO MATA,
MARIA SILVANA
C.I.: 27.828.259
Presente-

Cumplo con informarle que la Comisión de Trabajo de Grado y Pasantías de la Facultad de Ingeniería en su reunión N° 15-2022 de fecha 22-09-22 aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado **"DISEÑO DE UNA ESCUELA DE GASTRONOMÍA, UBICADA EN LA PARROQUIA SAN JOSÉ, CIUDAD DE VALENCIA, ESTADO CARABOBO."**, presentado por usted como requisito para optar al título de Arquitecto.

Se ratifica la designación del Arq. Orlando Ramírez como Tutor Académico y Metodológico, quien lo asesorará en el desarrollo de este proyecto.

Atentamente,

Dra. Laura Aurora Sáenz Palencia

Decana de la Facultad de Ingeniería



ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO	pp.
LISTA DE CUADROS.....	viii
RESUMEN INFORMATIVO.....	ix
INTRODUCCIÓN.....	1
 CAPÍTULO	
I EL PROBLEMA	
1.1 Planteamiento del Problema.....	3
1.2 Formulación del Problema.....	7
1.3 Objetivos de la Investigación.....	7
1.3.1 Objetivo General.....	7
1.3.2 Objetivos Específicos.....	7
1.4 Justificación.....	7
1.5 Alcance y Limitaciones.....	8
 II MARCO TEÓRICO	
2.1 Antecedentes.....	9
2.2 Bases Teóricas.....	14
2.3 Bases Legales.....	16
2.4 Definición de Términos.....	18
2.5 Cuadro Técnico Metodológico.....	19
 III MARCO METODOLÓGICO	
3.1 Tipo de Investigación.....	21
3.2 Diseño de la Investigación.....	21
3.3 Nivel de la investigación.....	22
3.4. Población y muestra.....	23
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	23

3.6. Fases metodológicas.....	25
3.7. Confiabilidad de la investigación.....	27

IV ANALISIS DE RESULTADOS

4.1 Lista de cotejo	28
4.2 Resultados de la encuesta.....	28
4.3 La Propuesta.....	28
4.3.1. El sitio urbano.....	
4.3.2. El plan urbano.....	
4.4. Propuesta Arquitectónica.....	
4.4.1. Definición...	
4.4.2. Usuario	
4.4.3. El sitio y su contexto urbano	
4.4.4. Programa de áreas	
4.4.5. Concepto generador	
4.5. Memoria descriptiva	

REFERENCIAS.....	30
------------------	----

LISTA DE CUADROS

DESCRIPCIÓN

CUADRO		pp.
1	Ordenanza del plan de desarrollo urbano local de la Parroquia San José	17
2	Cuadro Técnico Metodológico	19
3	Cronograma de Actividades	29



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA**

**DISEÑO DE UNA ESCUELA DE GASTRONOMÍA UBICADA EN
LA PARROQUIA SAN JOSÉ, CIUDAD DE VALENCIA, ESTADO
CARABOBO.**

Autora: María Silvana Castellano
Tutor académico y metodológico:
Arq. Orlando Ramírez
Fecha: Febrero 2023

RESUMEN INFORMATIVO

La presente investigación esta enfocada en diseñar una Escuela de Gastronomía en la ciudad de Valencia del Estado Carabobo, que actúe como centro de formación para la población y proveer de conocimiento necesario en el área gastronómica, para ello se busca diagnosticar las necesidades de la zona de estudio mediante encuestas practicadas a un diverso grupo de especialistas, para así arribar a un diseño con criterios de vanguardia mediante el estudio de la legislación aplicable. La justificación de la misma se encuentra en contribuir a la ciudad desde diferentes ámbitos de desarrollo; principalmente en la formación integral y funcional de profesionales, fomentando el desarrollo y creación de nuevas tendencias tomando como referencia la influencia y aportación de la cocina y cultura gastronómica nacional e internacional. La investigación se llevó a cabo bajo la modalidad de proyecto factible, apoyándose en la investigación documental y de campo, tiene una línea de investigación de ciencias cognitivas y aplicadas, aplicando las técnicas de recolección y análisis de datos, como la lista de cotejo y la entrevista para obtener los resultados que se buscan; él mismo se realiza a base de cuatro fases, las mismas consisten en el diagnóstico, análisis, diseño y futura propuesta arquitectónica.

Descriptor: Comercio, escuela, gastronomía, restaurantes, educación, turismo

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es la disciplina, comprendida como un arte, que estudia las relaciones del ser humano con su modo de alimentación y con el entorno cultural en el que la cocina se da. Así mismo, brinda una aproximación a la cultura empleando la comida como eje central. Se ocupa tanto de técnicas de cocción, datos nutricionales y ciencias alimenticias, como del manejo profesional de los sabores y aromas en la confección de un platillo culinario.

Por otro lado, se ocupa de múltiples apreciaciones de lo cultural en torno a la cocina y la alimentación, como la elección de los ingredientes, la tradición en torno a la comida o la influencia religiosa en la manera de comer. Por otra parte, ofrece la oportunidad de incorporar al contexto artístico y cultural un aspecto que formalmente pareciera descuidado, que es el de la cocina. Aunque no está contemplada entre las Bellas Artes, el arte culinario es sin duda uno de los más extensamente practicados y con mayores matices, variantes y bagaje cultural de la humanidad. A su vez, la gastronomía como otras disciplinas dedicadas al estudio de los diversos aspectos de la cultura humana, nos dice quiénes somos y de dónde venimos, a partir de nuestra manera de cocinar.

Cabe destacar que, la gastronomía es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos; de esta manera se puede interpretar que el turismo es amplio y está dividido en diversos segmentos de acuerdo a las expectativas, deseos y motivaciones que el turista desea desarrollar,

Simultáneamente, representa por tanto una oportunidad para dinamizar y diversificar el turismo, impulsar el desarrollo económico local, implicar a diversos sectores profesionales (productores, cocineros, mercados, entre otros), e incorporar nuevos usos al sector primario

La gastronomía, está afirmándose como un elemento importante de diversificación y como una herramienta de definición de marca y de imagen de un territorio, un país y una cultura. Es por esto que la gastronomía se presenta como una forma de aumentar la oferta turística, ya sea como producto principal o como valor agregado al turismo cultural considerado como rescate del saber de un pueblo, de ahí la vinculación con su patrimonio histórico y cultural y el aprovechamiento de los recursos locales.

La investigación se encuentra estructurada en cuatro capítulos: En el capítulo I se establece el problema, el cual se resume en la interrogante: ¿De qué manera se puede dotar de un

ambiente apto para la formación de profesionales en el ámbito gastronómico, en Valencia, Estado Carabobo? De igual manera se establecen los objetivos de la investigación, tanto el general como el específico y la justificación de la investigación.

En el Capítulo II, se establecen el marco teórico que sustenta la investigación, las diferentes investigaciones que se han realizado en torno al tema planteado, así como las diversas bases teóricas que le sirven de soporte.

En el Capítulo III, se aborda el marco metodológico empleado para el desarrollo de los objetivos propuestos, tratándose de una investigación de carácter documental, en donde se establecen las diferentes fases de la investigación, así como las técnicas usadas para la recolección de datos y su análisis.

En el Capítulo IV, se analizan los resultados obtenidos en la realización de las entrevistas para luego proceder al estudio de las respuestas obtenidas por parte de los profesionales, además, se analizan los criterios fundamentales que dan paso a la elaboración de la propuesta arquitectónica. Finalmente, en el capítulo V se describe la propuesta, presentando los resultados finales como lo son; planos, alzados, secciones y demás recursos arquitectónicos, para la presentación y defensa del mismo.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1.Planteamiento del Problema

La ciudad de Valencia se encuentra ubicada en el Estado Carabobo, en la Región Central del país. Esta área posee una población de 1.996.173 habitantes según el censo realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE) en el año 2011 lo que la convierte en la tercera ciudad más poblada de Venezuela, el cual se compone de cinco municipios; Municipio Valencia, Municipio Naguanagua, Municipio San Diego, Municipio Libertador y Municipio Los Guayos.

Habría que decir también, según el Instituto Nacional de Estadísticas (INE) La Parroquia Urbana San José posee 132.534 habitantes para el año 2011, ubicada al norte-este-oeste de la ciudad de Valencia, limitando al norte con el municipio Naguanagua, al sur con las Parroquias Urbanas Catedral, El Socorro, Miguel Peña y San Blas, al este con el Municipio San Diego, y al oeste con el Municipio Libertador.

En cuanto a la zona que se estudió, la poligonal evaluada comprende el sector de Las Acacias. Desde la Av. Paseo Cabriales, calle hasta la Av. Bolívar Norte calle 100, teniendo como limites la Av. San José de Tarbes calle 139 y la Av. Rojas Queipo calle 120. Esta zona posee un gran valor natural, recreativo, cultural y social, Que ha sido mermado de una manera u otra, por las actividades imperantes en la zona, como la Av. Bolívar, con su carácter comercial-empresarial.

Esta situación, ocasionó el deterioro de la imagen e identidad urbana del sector, denotando una necesidad de crear y potenciar espacios adecuados, no solo para el comercio, sino a su vez, de espacios públicos, recreativos y culturales, articulados y propicios para que se genere la inclusión social de las personas a su entorno.

En relación con los accesos principales del área de estudio, se encuentra la Avenida Paseo Cabriales en paralelo con la Avenida Bolívar, se puede acceder igualmente desde opciones alternas como la calle 129 y la calle 128, ubicando el terreno en una excelente locación. Con respecto a la vías de circulación vehicular, a partir del análisis realizado en el sector de estudio se concluye que posee una de las vías que conecta a la ciudad de Valencia desde el sentido sur hasta el norte.

Por otra parte, la gastronomía se puede definir como la técnica de preparar una buena comida. Se puntualiza de igual manera como el estudio de la relación entre cultura y alimento. La gastronomía se puede entender como una actividad interdisciplinaria, en la cual se vinculan varias bellas artes para así lograr un resultado asombroso. Entre las artes que se vinculan se puede mencionar, las ciencias sociales, estudiando de este modo los diferentes patrones socioculturales de las diversas regiones y su influencia sobre ésta; ciencias naturales, en cuanto al desarrollo en general de las materias primas y sus principales fundamentos e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano, tomando en cuenta factores nutricionales así como elementos vitales para el desarrollo completo de una persona.

Habría que decir también, que la gastronomía es un arte en regular evolución, y cada época ha sido testigo del surgimiento de muy variadas tendencias en este campo. Hablar del arte culinario es hablar de un arte en constante movimiento y renovación, en un momento dado se podría hablar de un arte efímero, porque no es como una pintura o una escultura, que puede conservarse con tiempo indefinido, pero es precisamente esa “inconstancia” lo que le mantiene vivo y vigente.

Se debe agregar que, todo esto se ve conjugado con el arte de crear, degustar, inspirar y experimentar a través de los alimentos y sus valores nutritivos, elementos físico químicos y materiales para lograr un balance no solo de manera nutricional, si no también visual de modo artístico, además de una excelente degustación para quien lo consume siendo este agradable a su paladar.

Ahora bien, Venezuela es un país pleno de ricas tradiciones culturales, las cuales reflejan el perfil cultural de las diversas regiones que conforman el territorio nacional. Estas manifestaciones culturales pueden ser atributos muy locales que sólo se practican en pequeñas y distantes poblaciones, lo que ha originado que algunos platos de la gastronomía nacional hayan sido sustituidos por costumbres y prácticas globalizadoras.

A su vez, el estado Carabobo tiene una cultura gastronómica extensa y muy variopinta dado su ubicación geográfica, que le ha permitido a lo largo de la historia absorber distintas características de múltiples culturas hasta hacerlas propias. Las comidas típicas del estado Carabobo pueden ser muy diferentes una a la otra aunque predominan ciertos elementos de forma general, esto se debe a que allí confluyen las distintas culturas que han influenciado en la región desde la época de la Colonia.

Considerando las dimensiones que ha alcanzado la actividad gastronómica en el mundo como disciplina, se dirige al mejoramiento de los servicios de alimentos y bebidas relacionados principalmente con el turismo, el profesional en el campo de la gastronomía atiende los procesos de producción, administración y operación de los servicios alimenticios, tanto a nivel local, regional, como nacional e internacional, sin perder de vista el aprovechamiento de los recursos culinarios de la cultura que se trate. Conoce la relación que estos guardan con el turismo, y busca implementar innovaciones en las técnicas y productos gastronómicos que utiliza, para proponer de manera constante, prácticas culinarias tendientes al cambio y a la transformación social

De igual manera, existe gran demanda vinculada a la gastronomía y no existe un lugar que centraliza la actividad gastronómica para fomentar el desarrollo de la cultura, buscando que se convierta en un lugar de esparcimiento y un destino turístico atractivo para los visitantes, donde se busca crear y brindar un espacio innovador donde se pueda disfrutar y aprender de la gastronomía mundial.

Una escuela de gastronomía es aquella institución dedicada principalmente a la enseñanza de las técnicas culinarias y costumbres gastronómicas. Existen diversas escuelas culinarias a lo largo del mundo, cada una con una orientación diferente. Orientadas principalmente a los futuros profesionales que desean abrir un establecimiento culinario: restaurante, bar, etc.

En estas escuelas se enseñan las técnicas de cocina básicas, la ciencia de los alimentos, el trato con el cliente y las normas de economía básicas para el sostenimiento de un negocio hostelero. Suelen estar englobadas dentro de lo que se considera formación profesional, aunque existen universidades que las contemplan dentro de sus planes de estudio y ofrecen títulos académicos específicos, brindándoles una oportunidad de trabajo directa, de tal forma que este espacio se convierta en un gran complejo de nuestra ciudad y del país, fomentando a parte de la gastronomía la formación profesional.

Ahora bien, este debe ser un lugar de fácil acceso de los usuarios donde se cree un espacio arquitectónico que sea amigable al estudiante y logre una sensación de comodidad y confort para experimentar un conjunto de sensaciones a través de la gran variedad de los salones gastronómicos, y así fomentar la curiosidad y entusiasmo por la cultura culinaria.

Dicho lo anterior, en Venezuela existen diferentes escuelas gastronómicas donde se desarrolla la formación de técnicas y especializaciones culinarias tanto nacionales como internacionales; así mismo, en el estado Carabobo específicamente en la ciudad de Valencia, se conciben diferentes

centros de formación culinaria, los cuales potencian la oferta turística del país, promoviendo la gastronomía venezolana e internacional.

Sin embargo, las escuelas de gastronomía en la ciudad no cuentan con un ambiente apto y equipado destinado a este ámbito, ya que la mayoría de las mismas son edificaciones a las cuales se les cambió el uso (casas modificadas) o son locales comerciales que no están bien adaptados para este tipo de actividades, como lo son las escuelas:

Escuelas	Especialización
La New Cuisine	Chef de Cocina Internacional, pastelero, panadero.
CEUJAP	Formación gastronómica nivel básico
La Cocotte Espacio Gastronómico	Formación en Sous Chef, pastelería, panadería, asistente de cocina.
Instituto Gastronómico Chef Elvizcocho	Formación Gastronómica Sous Chef y Chef de Pastelería.
Mezclas y Sabores	Formación en Sous Chef en panadería, pastelería, cocina internacional.
Le Will Gourmet Escuela de Formación Bartender y Cocina	Formación Bartender y Cocina.
Instituto de Especialidades Gastronómicas Millenium	Formación Sous Chef.
Academia Cocktail Venezuela	Formación Coctelera.

(Ver ANEXO A)

Hay que mencionar, la ciudad de Valencia actualmente se encuentra en constante crecimiento en el ámbito gastronómico y cultural, esto se traduce en una mayor necesidad de profesionales capaces de atender las demandas más sofisticadas de los clientes en este tipo de establecimientos, lo que origina el aumento de la actividad turística, por lo que la escasa presencia de escuelas gastronómicas de alta calidad para la formación de la sociedad es un problema que implica que muchas personas opten por emigrar del país para poder ejercer estas carreras de manera profesional.

Así mismo, el sector de Paseo Cabriales posee uno de los puntos focales de la ciudad de

Valencia, ya que este cuenta con una zona altamente turística y hotelera, por lo que es una zona con gran atractivo para emprendedores, arquitectos e incluso inversores. Esta ciudad cuenta con diferentes escuelas de gastronomía, pero no poseen el espacio necesario para cubrir la capacidad de personas que quieren ejercer esta carrera, desde otra manera tampoco cuentan con las horas de estudios necesarias para brindar una educación completa.

1.2 Formulación del Problema.

¿ De qué manera se puede dotar de un ambiente apto para la formación de profesionales en el ámbito gastronómico, en Valencia, estado Carabobo?

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo General

Diseñar una Escuela de Gastronomía, ubicada en la Parroquia San José. Ciudad de Valencia, Estado Carabobo.

1.3.2. Objetivos Específicos

- Diagnosticar las condiciones actuales del área de estudio
- Analizar la información obtenida aplicada a la tipología educativa
- Desarrollar el diseño de una escuela de gastronomía ubicada en la parroquia San José. En la ciudad de Valencia, estado Carabobo
- Proponer el diseño estructural, de instalaciones sanitarias, eléctricas, mecánicas y contra incendios de la edificación a nivel conceptual

1.4. Justificación de la investigación

Sabiendo que la gastronomía es una de las artes que cada vez tiene más peso en las distintas culturas y que en los últimos años se ha convertido nuevamente en un área de admiración y atractivo para diversos países, se busca cubrir la necesidad de contar con equipamiento condicionado donde se amplíe el conocimiento de nuevas tendencias, técnicas y especializaciones.

Dicho lo anterior, el diseño de una escuela de gastronomía contribuye a la ciudad desde diferentes ámbitos de desarrollo; principalmente en la formación integral y funcional de

profesionales, fomentando el desarrollo y creación de nuevas tendencias tomando como referencia la influencia y aportación de la cocina y cultura gastronómica nacional e internacional.

Otro rasgo a resaltar, es que estimula la economía local e indirectamente la economía del país, con el desarrollo de turismo en la ciudad; promoviendo o facilitando el aumento de turismo gastronómico el cual se considera un componente vital para la experiencia turística, a través de la creación de tours culinarios, nuevos restaurantes, centros gastronómicos y demás. Por otra parte, cubre las necesidades del sector de hotelería dotándolos de profesionales capacitados, y a su vez promoviendo la investigación y transferencia de conocimiento entre profesionales de la alta cocina y los sectores empresariales.

Se debe agregar que, el trabajo de investigación aportaría a la Universidad José Antonio Páez un trabajo que funcione como antecedente para futuros proyectos; en cuanto al aporte al autor del trabajo de investigación, brindaría mayor experiencia en la realización de este tipo de trabajos; mayor conocimiento sobre la propuesta que se esta desarrollando y contribuiría a cumplir con la realización del trabajo de grado para optar por el título de arquitecto.

1.5. Alcance

En el proyecto el cual fue una propuesta, se desarrollo el diseño de una escuela de gastronomía en la ciudad de Valencia, parroquia San José, los siguientes aspectos: planos de plantas, cortes y fachadas, detalles, maqueta y representaciones electrónicas o recorridos virtuales que apoyen en la explicación y muestra del diseño propuesto, ya que su aporte es útil para esclarecer cualquier tipo de duda con respecto al diseño que se desarrolló.

1.6. Limitaciones

Las limitaciones del proyecto fueron cálculos, detalles de estructura e instalaciones (sanitarias, eléctricas, mecánicas y contraincendios), estas se presentaran solo a nivel de propuestas conceptuales, ya que son aspectos del proyecto que no podrán desarrollarse a lo largo del diseño propuesto.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

En este acápite, se aborda, en primer término, el examen descriptivo de algunas investigaciones y proyectos realizados sobre el tópico en estudio, y en segunda dimensión, señalizan las proposiciones teóricas doctrinarias más relevantes que sustentan la investigación.

2.1. Antecedentes

2.1.1 Año 2022, Gastronomy Open Ecosystem, San Sebastián, España

El proyecto “Olatuen bidea -Camino de las Olas”, denominado así por la particular silueta exterior ha sido seleccionado por su integración en el entorno, los aspectos sostenibles, la versatilidad de espacios y su funcionalidad. Se trata de un espacio que se ajusta a las cambiantes necesidades que convivirán en GOe. Destinado a acoger actividades de investigación, innovación, experimentación, emprendimiento y formación de posgrado en el amplio sector de la gastronomía, GOe generará una concentración de talento única en el mundo. El edificio, además tiene la sostenibilidad y el paisajismo como uno de los valores clave.

Hay que mencionar además, que es concebido como una extensión arquitectónica del paisaje urbano de la ciudad, la propuesta libera el espacio y proporciona parques en el techo para invitar a la ciudadanía a participar con el arte y la ciencia de la gastronomía. Ubicado en la ruta por la que transcurre el Camino de Santiago, se estima que esta fusión arquitectónica de gastronomía y tecnología, ciudad y naturaleza, y edificio y parque, tiene el potencial de convertirse en destino para los turistas culinarios de todo el mundo.

Por otra parte, GOe genera una nueva plaza pública que funciona a modo de punto de encuentro y diálogo entre la gastronomía y la ciudad. Además, las olas del edificio se comportan como terrazas abiertas a la ciudadanía que conectan lo que sucede en el interior de edificio con el exterior. Es un edificio que mantendrá el diálogo con la ciudad, aportando espacios que fortalecen el ámbito urbano en el que se encuentra integrado.

Así mismo, la configuración de los accesos, la distribución de las diferentes áreas por plantas, la propuesta de un auditorio-grada polivalente y un espacio expositivo, como elemento vertebrador de la actividad de GOe, responden a la necesidad de unir y organizar los diferentes ámbitos, permitiendo a su vez la interacción entre las piezas que conforman “Olatuen bidea -

Camino de las Olas”.

Todavía cabe señalar, que el proyecto “GOe” cuenta con una lista de espacios/áreas que se tomaran en consideración para la realización de la propuesta del diseño de una escuela de gastronomía. Entre los espacios a considerar se encuentran: salones para clases prácticas, salones para clases teóricas, salón de gran cocción/producción, salón de análisis sensorial, áreas comunes como biblioteca, cafetín, área de estudio y restaurantes.

2.1.2 Año 2022, Escuela de Economía de Londres, Londres, Reino Unido

El edificio es un importante nuevo desarrollo para LSE, que establece una nueva presencia para la universidad en Lincoln's Inn Fields como parte de su campus en el corazón de Londres. Situado entre el entorno formal de la plaza pública Lincoln's Inn Fields y un grano urbano más intrincado al sur, la forma del edificio se ajusta al contexto, manteniendo una expresión unificada hacia la plaza, mientras se adapta a la geometría del sitio y al patrón de la calle más fragmentado del sur.

Frente a la plaza, los niveles inferiores forman un punto de referencia revestido de piedra de Portland. La fachada está más abierta hacia el cielo, con parasoles para reflejar la luz solar y proporcionar sombra desde el oeste. Hacia el sur, las fachadas tienen una forma que equilibra la sombra y la luz del día, creando conexiones con la calle Sheffield y la plaza John Watkins. Las entradas, las terrazas protegidas, los sólidos frontones y un ritmo regular de ventanas se unen para formar un volumen unificado pero dinámico.

El edificio alberga aulas, espacios de estudio informales, oficinas académicas, instalaciones de ensayo de música y artes; Para dar cabida a esta gama de usos, se desarrolló una estructura giratoria que aborda de forma creativa la necesidad de transferir los vanos más pequeños de los niveles superiores, a los vanos cada vez mayores requeridos en el suelo y los niveles inferiores. Esto ha dado lugar a un entramado de columnas y vigas "en forma de árbol" que dirigen las fuerzas de gravedad hacia el suelo, a través de la creciente expansión hacia el exterior de las "ramas" diagonales.

Dicho lo anterior, se debe señalar que de esta propuesta se tomará en cuenta el elemento arquitectónico que se encuentra en la fachada generando de ritmo en la misma, funcionando a su vez como parasoles para proteger de la radiación solar, asegurando al mismo tiempo una iluminación natural del ambiente interno.

2.1.3 Año 2022, Centro Experimental, Gotemburgo, Suecia

Un centro de experiencia para el fabricante de automóviles sueco que destaca el paisaje escandinavo y las tradiciones arquitectónicas. Actualmente en construcción, el proyecto presenta una estructura de madera circular que adopta un enfoque moderno del tradicional material constructivo, al mismo tiempo que expresa apertura y una relación íntima con el paisaje.

Ubicado en el distrito Event de Gotemburgo, hogar de varios museos, parques y lugares de entretenimiento, el proyecto combinará exposiciones, charlas, conferencias y música, así como también gastronomía y compras en un solo destino. Está diseñado en torno al concepto sueco de "Allemansrätten", que hace referencia al derecho fundamental de todos los ciudadanos a la naturaleza y a deambular libremente por cualquier tierra. Por lo tanto, la forma circular del diseño invita a las personas a experimentar el sitio, independientemente de si visitan las exposiciones en su interior. El diseño del paisaje con pinos, musgo y arbustos recrea el entorno de un bosque sueco.

En cuanto al Centro Experimental, se puede rescatar la estructura de madera circular que expresa apertura y relación íntima con el paisaje, condiciones que se buscan manifestar en la propuesta de diseño de una escuela de gastronomía; a su vez se toma en cuenta los espacios abiertos de dobles alturas que ayuda a generar la sensación de amplitud.

2.1.4 Año 2018, Estudio de Gastronomía Kenia lunes, Muriaé, Brasil

El proyecto se llevó a cabo en la Avenida Eudóxia Canêdo, una aldea obrera de principios del siglo XX ubicada en el centro de Muriaé. El pueblo está formado por un conjunto de casas estándar, paralelas y dispuestas a ambos lados de una vía pública interna que conecta la antigua Rua Direita con el río Muriaé. El conjunto arquitectónico del pueblo está catalogado, y con respecto a la casa renovada, las pautas de conservación evitan la alteración del volumen y la fachada. La intervención realizada en el espacio tuvo como principal operación demoler el muro de carga intermedio, y reemplazarlo por una repisa metálica estructural que también soporta una escalera. Donde antes había masa, una pared opaca, ahora hay chapas de acero plegadas y aire.

Ahora bien, el proyecto desarrolla una escuela culinaria con tienda de productos gastronómicos, ocupando la planta baja de forma flexible, construyendo el único espacio sólido, el baño, en una entreplanta, lo que eleva la mirada del visitante al cupo de tijeras de madera. La cocina original, en la parte trasera, se estiró hacia la calle, convirtiéndose en protagonista. El visitante deambula libremente por el espacio, y el peatón recorre toda la casa con la mirada, hacia atrás.

De este proyecto, cabe resaltar el diseño interior industrial moderno, el uso de repisas metálicas que a su vez funcionan como elemento estructural, soportando la carga de la escalera, el uso de cemento pulido para la fabricación de áreas de trabajo en la cocina y el empleo de dobles alturas generando amplitud en el lugar.

2.1.5 Año 2016, *Le Cordon Bleu*, Paris, Francia

Le Cordon Bleu es un instituto privado de educación superior, especializado en hostelería, con sede central en Paris, Francia, y presencia en 20 países. Se enseña administración hotelera y las artes culinarias. Le Cordon Bleu como Instituto de Artes Culinarias fue fundado en Paris en 1895 por la periodista Marthe Distel, editora de la Revista "La Cuisinière Cordon Bleu", El 14 de enero de 1895 se inauguró el Instituto de Cocina Le Cordon Bleu con la primera clase de demostración de la historia, en un horno eléctrico, en un esfuerzo de promocionar la revista y el lanzamiento del Instituto. Desde este momento, la reputación internacional de Le Cordon Bleu se difundió rápidamente. Grandes Chefs se convirtieron en profesores del Instituto, lo que contribuyó, aún más, al reconocimiento internacional de la misma. Como resultado de ello, estudiantes provenientes de todo el mundo, se matriculaban en el Instituto y entre ellos personajes muy conocidos como Julia Child en 1950. En el año 2016 se inauguran las nuevas instalaciones del Cordon Bleu Paris a orillas del Sena en el distrito 15 diseñado por el arquitecto Didier Primard Architecte DPLG, Cachan, Con 4.000 m2 dedicados a las artes culinarias y la gestión en las industrias del vino, la hostelería y la restauración, el cual recibe más de 1.000 estudiantes.

Este edificio retoma los fundamentos de los edificios bajos del Front de Seine: volumetría compacta y desprendimiento del suelo mientras recrea un lugar en armonía con la losa inicial. La nueva envolvente de compuesto de aluminio recuerda a la cabina de los aviones súper constelación de la década de 1960. Renueva así la identidad del instituto y reorienta la imagen del edificio de forma espectacular. El revestimiento, que cumple con las normas ambientales, está orientado hacia el panorama de las orillas del Sena, ofreciendo así a los residentes otro paisaje, diferente al de las cubiertas planas circundantes.

La azotea de la escuela posee un huerto urbano con colmenas especial para la obtención de alimentos fresco para los estudiantes. Este fue diseñado por el arquitecto paisajista Régis Guignard, Caulnes. Así mismo, este instituto de gastronomía es considerado una de las más

prestigiosas a nivel mundial, donde se puede tomar en cuenta las amplias cocinas ideales para dar clase para 12-15 personas como muestras para el complejo a diseñar, es esta una de las principales razones por las que se tomó en cuenta este complejo con un referente importante para el proyecto.

2.2. Bases Teóricas

Según Portal de arquitectura ArqhyS Equipo de redacción profesional. (2018) definen la teoría de la arquitectura como:

“Es el acto de pensar, discutir, y escribir sobre arquitectura. La teoría arquitectónica es enseñada en la mayoría de escuelas de arquitectura y es practicada por los principales arquitectos del mundo. Algunas formas que toma la teoría de arquitectura son la conferencia o el diálogo, el tratado o libro, y el proyecto de papel o entrada de competición. La teoría arquitectónica es a menudo didáctica, y los teóricos tienden a mantenerse cerca o a trabajar dentro de escuelas. La teoría de la arquitectura ha existido en alguna forma desde la antigüedad, y así como la publicación se hizo más común, la teoría de la arquitectura ganó una mayor riqueza. Libros, revistas, y diarios publicaron un número sin precedentes de trabajos de arquitectos y críticos en el siglo XX”.

Según Cruz. J en su libro “Teoría Elemental de la Gastronomía” (2002) define la teoría de la gastronómica como:

"Elemental, en el sentido de fundamental o necesaria; en primer lugar, para la comprensión del fenómeno gastronómico en su globalidad, que incluye en sí tres planos: biológico, psicológico y cultural, que el gastrónomo ha de tener en cuenta.”

Esta investigación se basó en el desarrollo de una escuela de gastronomía lo cual se generó por la necesidad del sector en estudio. Para lograr la óptima solución de este complejo cultural gastronómico se tomará en cuenta las funciones principales que se ejercen en este tipo de espacio.

Según Tarabini (2020) “la función principal de la escuela como institución especializada debe ser la transmisión y adquisición de conocimientos profundos, relevantes y con sentido para todos y todas las estudiantes. Así mismo, se establecen dos requisitos para garantizar el ejercicio de este rol: la presencia física como base para poder desarrollar una interacción plena; y el rol de los

y las docentes como acompañantes”. Ahora bien, Herrera (2014) define la escuela como “una serie de edificaciones que albergan instalaciones necesarias para el desarrollo y aprendizaje de los alumnos”

Por otra parte, Gutiérrez (2012) define la gastronomía como “el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa”. Desde el punto de vista etimológico la palabra gastronomía no tiene un significado del todo valido ya que deriva del griego “gaster” o “gastros” que significa estómago y “gnomos”, conocimiento o ley. En cambio Maldonado (2002) define en su diccionario la gastronomía como "arte o técnica de preparar una buena comida"

Dicho lo anterior, una escuela de gastronomía es una institución dedicada principalmente a la enseñanza de las técnicas culinarias y costumbres gastronómicas. Existen diversas escuelas culinarias a lo largo del mundo, cada una con una orientación diferente. Orientadas principalmente a los futuros profesionales que desean abrir un establecimiento culinario: restaurante, bar, etc. En estas escuelas se enseñan las técnicas de cocina básicas, la ciencia de los alimentos, el trato con el cliente y las normas de economía básicas para el sostenimiento de un negocio hostelero.

Con respecto a las áreas principales presentes en las edificaciones destinadas a la práctica de gastronomía comprende, área administrativa la cual contara con oficina de gerencia, sala de reuniones, secretaria, oficina de banquete, oficina de logística, oficina de finanzas. En cuanto a servicios generales contara con área de personal, comedor, almacén de limpieza, depósitos de insumos, cuarto de basura, cavas cuartos, cuarto eléctrico, cuarto de bombas, sanitarios públicos y personal, zona de carga y descarga, estacionamiento, salón de usos múltiples, salones con cocinas integradas, aulas teóricas, sanitarios, almacenes, oficinas información, salón audiovisual, biblioteca y áreas de estar, restaurantes, áreas de exposición, áreas verdes, y tienda de productos artesanales e insumos.

2.3. Bases Legales

Según Pérez (2009) las bases legales son "el conjunto de leyes reglamentos, normas, decretos, etc, que establecen el basamento jurídico sobre el cual se sustenta la investigación. Para el desarrollo de este proyecto se tomó como base legal el PDUL de San José, en el cual se cuenta

con todas las condicionantes presentes en el área de estudio según su zonificación.

Gaceta Municipal de Valencia 11 de julio de 2013, Reforma de la ordenanza del plan de desarrollo urbano local de la Parroquia San José

Cuadro 1

CUADRO ZONA C-2									
Uso Urbanización	Área Mín Parcela (m ²)	Frente Mínimo (m)	Porcentajes Máx. (%)			Retiros Mínimos (m)			Altura Máxima (Plantas)
			Ubicación		Const	Frente	Lateral	Fondo	
			Pb+Mz	Op					
C2	800	20	60	60	120	6	3	5	PB+Mezz+2PT

Plan de Desarrollo Urbano Local (2013)

ARTICULO 66. Usos permitidos:

En la zona de comercio intermedio C2 esta permitida la reconstrucción o modificación de las edificaciones destinadas al uso comercial según las siguientes actividades:

- Venta al detal de productos alimenticios y bebidas
- Hoteles de acuerdo a lo establecido en la sección correspondiente al uso hotelero
- Academias, escuelas de modelaje, cursos de diplomados y postgrados solo que dicten cursos por horas.
- Estacionamiento de automóviles
- Edificaciones para docentes

En otro aspecto para el desarrollo de este proyecto también se utilizaron las Normas Sanitarias de la gaceta oficial n. 4044 extraordinario del 8 de septiembre de 1988:

CAPITULO IX: Artículo 139 El tipo y número mínimo de piezas sanitarias que deberán ser instaladas en las salas sanitarias, cocinas y otras dependencias de las edificaciones, serán proporcionales al número de personas servidas y según el uso a que se les destine, de acuerdo con lo requerido en el presente capítulo.

Escuelas secundarias, normales, artesanales universitarias, institutos tecnológicos y similares.

31. Se proveerán salas sanitarias separadas tanto para alumnos de cada sexo, como para profesores de cada sexo.

32. E

El tipo y número mínimo de piezas sanitarias a instalar en las salas sanitarias para alumnos será el siguiente: Excusados: 1 por cada 75 alumnos (hombres), 1 por cada 45 alumnos (mujeres).

Urinarios: 1 por cada 30 alumnos (hombres). Lavamanos: 1 por cada 50 alumnos (hombres y mujeres)

33. Se instalará una fuente de beber por cada 100 alumnos (hombres y mujeres). Mínimo una por piso y se ubicarán fuera de las salas sanitarias

2.4. Definición de Términos Básicos

- **Cocción:** proceso culinario capaz de transformar física y/o químicamente el aspecto, la textura, la composición y el valor nutritivo de un alimento mediante la acción del calor.
- **Culinario:** de la cocina (técnica especial de cocinar de una persona) o relacionado con ella.
- **Escuela:** institución o establecimiento destinados a enseñar determinadas materias especializadas.
- **Gastronomía:** conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria así como con su evolución histórica.
- **Restaurante:** establecimiento en el que se preparan y sirven comidas.
- **Turismo:** comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otro

2.5. Cuadro Técnico Metodológico

Cuadro 2 – Cuadro Técnico Metodológico

Objetivos de la investigación	Diseñar una Escuela de Gastronomía, ubicada en la Parroquia San José, Ciudad de Valencia, Estado Carabobo				
	Dimensiones	Subdimensiones	Indicadores/Criterios	Instrumento	Ítems
-Diagnosticar las condiciones urbanas del sector y la tipología a diseñar. -Analizar la información obtenida en el diagnóstico previo. -Desarrollar el diseño de una escuela de gastronomía ubicada en la parroquia San José, en la ciudad de Valencia, estado Carabobo. Recopilar información sobre las Escuelas de Gastronomía	Servicios	Aguas Servidas	Si/No/Observaciones	Lista de Cotejo	1
		Aguas Claras	Si/No/Observaciones		2
		Gas	Si/No/Observaciones		3
		Electricidad	Si/No/Observaciones		4
		Telefonía	Si/No/Observaciones		5
		Internet	Si/No/Observaciones		6
		Transporte	Si/No/Observaciones		7
		Público	Si/No/Observaciones		8
		Alumbrado	Si/No/Observaciones		9
		Vialidad	Si/No/Observaciones		10
		Vegetación	Si/No/Observaciones		11
	Necesidad Social	Instalaciones Gastronómicas	Desarrollo	Entrevista	1
		Educativas			6,7
		Restaurantes	Desarrollo		2
		Biblioteca	Desarrollo		3
		Salón de análisis sensorial	Espacio Innovador		4
		Tienda de productos e insumos	Desarrollo		5
		Luz natural y forzada			
		Terreno	En salones educativos		8

	Necesidad arquitectonica	Ventilación natural y forzada	Implantación optima En salones educativos		9
					10

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

Resulta indispensable especificar los parámetros metodológicos que se utilizaran para el desarrollo de la investigación lo cual conducirá a alcanzar los objetivos de la investigación y sus fases; primeramente se estableció el enfoque de investigación, el cual resulta cualitativo y cuantitativo; el propósito de la misma, el cual es aplicado al tratarse del desarrollo de una propuesta arquitectónica; el tipo y diseño de investigación, las personas que constituyen el grupo representativo de informantes clave, las técnicas que se utilizaran para la recolección de datos, la validez del instrumento y el análisis de los datos.

3.1. Tipo de investigación

Luego de realizar una investigación completa sobre el tema, se procede a designar la factibilidad que tendrá el proyecto para resolver un problema básico o satisfacer una necesidad, tal como lo establece Arias (2006) “Se trata de una propuesta de acción para resolver un problema práctico o satisfacer una necesidad. Es indispensable que dicha propuesta se acompañe de una investigación, que demuestre su factibilidad o posibilidad de realización” (*p.134*). Es por ello que, por tratarse de una Escuela de Gastronomía, que busca el mejoramiento y dotación de equipamiento urbano en la ciudad de Valencia, es la razón por la que la propuesta de acción para satisfacer las necesidades de enriquecimiento cultural y turístico en la población de Valencia, estado Carabobo, es una investigación proyectiva de tipo factible.

3.2. Diseño de la investigación

Para visualizar la manera práctica y concreta de cómo responder a las interrogantes de la investigación, se cubrirán los objetos planteados, que implicara seleccionar o desarrollar uno o más diseños de investigación y aplicarlos al contexto particular de su estudio. Para Lerma (2004:125) el diseño de campo “es aquel que describe un evento que ocurre o se observa en un momento único del presente, recolectándose los datos de fuentes vivas y en su contexto natural”. Asimismo, Bernal (2006) puntualiza que el diseño de campo se caracteriza por recoger la información en forma directa desde su propia realidad y directamente por el investigador.

De acuerdo con lo anteriormente descrito, este trabajo se ajusta a la investigación de campo, y a su vez se ajusta a la investigación documental. La investigación documental es aquella que se realiza a través de la consulta de documentos (libros, revistas, periódicos, memorias, anuarios,

registros, códigos, constituciones, etc)

3.3. Nivel de conocimiento

Tomando en cuenta la naturaleza de los objetivos, esta investigación se clasifica como descriptiva, ya que el propósito fundamental es Diseñar una Escuela de Gastronomía, ubicada en la Parroquia San José, Ciudad de Valencia, Estado Carabobo que actúe como centro de formación para la población y a su vez proceder como promotor de la cultura y el turismo de la ciudad. Al respecto Hernández, Fernández y Baptista (2010:102) mencionan “los diseños descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis”. Los aspectos descriptivos residen en el estudio de un suceso a partir de un modelo teórico para identificar las dimensiones propias del fenómeno investigado y comprobar la asociación entre la variable de estudio.

En este mismo orden de ideas, para Bernal (2006) el propósito debe ser describir una realidad en todos sus componentes, identificando todas sus características, a fin de dar respuestas a las preguntas del qué, quién, dónde, cuándo y cuántos de la investigación. Un estudio descriptivo para Méndez (2001:89) “es aquel que identifica características del universo de investigación, señala la forma de conducta y actitudes del universo investigado, establece comportamientos concretos, descubre y comprueba la asociación entre las dimensiones a investigar”

3.4. Población y muestra

La población se refiere a todas las personas o elementos que están dentro del área de estudio o que comparten alguna característica en común relacionadas al tema de investigación y deben ser enumerados para confirmar la factibilidad de un proyecto. En el caso de la presente investigación se determina que la población es, de manera representativa, 6 personas distribuido en 3 arquitectos especialistas en tipología hotelera y gastronómica, y a su vez 3 profesionales en el ámbito de la cocina.

Por otro lado, la muestra se refiere al grupo selecto de personas o elementos que pueden determinar la problemática que se estudia. En el caso de la presente investigación se utilizara como muestra a la misma población; 3 arquitectos y 3 chefs para determinar la problemática que se estudia.

3.5. Técnicas de recolección de datos

Las técnicas de recolección de datos son todos aquellos procedimientos y métodos que le proporciona al investigador la información necesaria para dar respuesta a la interrogante objeto de investigación. Según Lerma (2004:135) “son los procedimientos y actividades que le permiten al investigador obtener la información necesaria para dar cumplimiento a su objetivo de investigación”. La técnica responde a cómo hacer, para alcanzar un fin o hechos propuestos, pero se sitúa a nivel de los hechos o etapas prácticas, tiene un carácter práctico y operativo. Un instrumento de recolección de datos es cualquier recurso del que se vale el investigador para acercarse a los fenómenos y extraer de ellos la información o datos sobre las variables que tiene en mente.

3.5.1 Observación Directa

Hernández, Fernández y Baptista (2006: 316), expresan que: “la observación directa consiste en el registro sistemático, válido y confiable de comportamientos o conducta manifiesta”. Esto se refiere que permite al investigador registrar las manifestaciones de la investigación mediante la observación del objeto en estudio.

3.5.2 Entrevista

Sampieri (2006), menciona “las entrevistas implican que una persona calificada aplica el cuestionario a los sujetos participantes, el primero hace las preguntas a cada sujeto y anota las respuestas” Este método de recolección permite realizar una serie de preguntas directas a cierta cantidad de personas para conocer la opinión subjetiva sobre un tema dentro de la línea de la investigación.

(ver ANEXO B)

3.5.3 Revisión Documental

Según Hurtado (2008) afirma que una revisión documental “es una técnica en donde se recolecta información escrita sobre un determinado tema, teniendo como fin proporcionar variables que se relacionan indirectamente o directamente con el tema establecido, vinculando esta relaciones, posturas o etapas” De esta manera se refleja en el trabajo de grado por la recolección de información necesaria para el estudio del mismo.

3.5.4 Revisión Bibliográfica

Hart (2007) define la revisión bibliográfica como "la selección de los documentos

disponibles sobre el tema, que contienen información, ideas, datos y evidencias por escrito sobre un punto de vista en particular para cumplir ciertos objetivos o expresar determinadas opiniones sobre la naturaleza del tema y la forma en que se va a investigar, así como la evaluación eficaz de estos documentos en relación con la investigación que se propone". Cuya revisión se establece en nuestro trabajo de grado por la recolección bibliográfica de información.

3.6 Instrumentos de recolección de datos

Como técnica para este estudio se utilizarán la entrevista, la cual es una técnica de gran utilidad en la investigación cualitativa para recabar datos; se define como una conversación que se propone un fin determinado distinto al simple hecho de conversar. Es un instrumento técnico que adopta la forma de un diálogo coloquial. Taylor y Bogan (1986) entienden la entrevista como un conjunto de reiterados encuentros cara a cara entre el entrevistador y sus informantes, dirigidos hacia la comprensión de las perspectivas que los informantes tienen respecto a sus vidas, experiencias o situaciones.

3.6.1 Lista de Cotejo

Para Arias F. (2006), una lista de cotejo es “También denominada lista de control o de verificación, es un instrumento en el que se indica la presencia o ausencia de un aspecto o conducta a ser observada” (p.70). Mediante el uso de este instrumento de recolección de datos, se lograron definir diversos factores determinantes del sitio de estudio. En este caso se tomaron en cuenta los aspectos importantes para el desarrollo de la investigación.

(ver ANEXO B)

3.6.2 Guion de Entrevista

(ver ANEXO C)

3.6.3 Ficha Bibliográfica

Alazraki, (2007) menciona “una ficha bibliográfica corresponde a un documento breve que contiene la información clave de un texto utilizado en una investigación. Puede referirse a un artículo, libro o capítulos de este o una entrevista”. este instrumento de recolección de datos fue utilizado para la recolección de datos por la entrevista realizada a los profesionales involucrados en el proyecto.

3.7. Metodología

El presente estudio se desarrollara siguiendo el siguiente procedimiento:

3.7.1. Fase I: Diagnóstico de las condiciones actuales del área de estudio

En esta fase del proyecto, se hará una visita al sitio para conocer la problemática y las condiciones en que se encuentra actualmente la zona donde se realizara la intervención urbana; se efectuara el diagnostico de la problemática existente para así poder solventarla. La zona que se estudiara es la parroquia San José Urbanización las Acacias, del Municipio Valencia, Estado Carabobo.

En esta fase se procederá a recoger todos los datos que sean pertinentes y útiles para el desarrollo de este proyecto. Para tales fines se contará con las técnicas seleccionadas, la observación directa y las entrevistas con el fin de recopilar toda la información necesaria.

3.7.2. Fase II: Análisis de la información obtenida aplicada a la tipología del proyecto

En esta fase se recopilará toda la información obtenida en la fase anterior, para seguidamente ser analizado y así poder llegar a la conclusión de como se puede comenzar el proceso de diseño. Los resultados que se tomaran serán los arrojados por la entrevista, de igual manera será tomada toda la información documental que se tenga.

3.7.3. Fase III: Desarrollo del diseño de la escuela de gastronomía

En esta fase se llevara a cabo el proceso de diseño en si, donde se generará la propuesta de edificación realizada por el autor. Dicha propuesta será desarrollada en un terreno ubicado en el sitio de estudio, y será el tema principal de este trabajo. Esta propuesta buscara solucionar los problemas diagnosticados y que pueda amarrarse a las variables y determinantes encontradas en su contexto directo.

Se iniciara el proceso de diseño con, como se le conoce el concepto generador. Este será la idea principal del proyecto y la base o guía sobre el cual este se desarrollara y el sentido que debe tomar. A medida que se desenvuelva el proyecto, de procederá a desarrollar la ubicación de las áreas del edificio y el funcionamiento apropiado de las mismas, para así definir su correcta implantación y desarrollo de las actividades propias del edificio. A lo largo de esta fase se llevara a cabo la realización del material físico de la propuesta como lo son los planos y las representaciones graficas de los volúmenes para un mejor entendimiento del proyecto y su efectiva realización.

3.7.4. Fase IV: Propuesta conceptual del diseño estructural

Para complementar la propuesta arquitectónica se presentaran planos tecnológicos permitiendo dar un entendimiento general del funcionamiento de las instalaciones dentro de la

propuesta. Se incluirán planos de estructura, instalaciones sanitarias y mecánicas.

3.8. Técnicas de análisis de resultados

Munich (1993) sostiene que el análisis de datos “Consiste en determinar grupos, subgrupos, clases o categorías en las que puedan ser clasificadas las respuestas... La tabulación consiste en reunir los datos en tablas estadísticas” (p. 126). Los resultados se ven reflejados en los gráficos provenientes de la encuesta y en la lista de cotejo, dichos resultados manifiestan la situación actual que se presenta en el entorno de estudio y gracias a estos se pudo realizar con más precisión una propuesta urbana según las necesidades de la zona.

3.9. Validez

Según lo indica Chávez (2001) la validez “Es la eficacia con que un instrumento mide lo que se pretende”. Por su parte, Hernández y otros (2003) define la validez como “el grado en que un instrumento pretende medir la validez”

Ahora bien, la confiabilidad según Guillermo Briones , se refiere al “grado de confianza o seguridad con el cual se pueden aceptar los resultados obtenidos por un investigador basado en los procedimientos utilizados para efectuar su estudio”

(ver ANEXO D)

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS DE DATOS

4.1. Lista de Cotejo

Universidad José Antonio Páez Facultad de Ingeniería Escuela de Arquitectura			
Variable	SI	NO	Observaciones
Infraestructura			
Aguas Servidas.	X		
Aguas Claras.	X		
Gas.		X	
Electricidad.	X		
Telefonía.	X		
Internet.	X		
Transporte.	X		
Alumbrado.	X		
Vialidad	X		
Vegetación.	X		

Cuadro 1. Fuente: el autor (2022)

4.2. Resultados de la encuesta

Según Sabino, Sampieri, Fernández y Baptista (2003). El análisis cualitativo se define como: “un método que busca obtener información se sujetos, comunidades, contextos, variables o situaciones en profundidad, asumiendo una postura reflexiva y evitando a toda costa no

involucrar sus creencias o experiencias”. (p 451-452). Una vez obtenidas las diferentes respuestas de la encuesta estas se analizaron, de tal manera, que es notorio la necesidad y el acuerdo en plantear el diseño de una escuela de gastronomía en la parroquia San José, a continuación, se anexa cada una de las preguntas y la interpretación de las diferentes respuestas obtenidas.

1. ¿Cuáles considera usted son los principales déficit en las escuelas de gastronomía en la ciudad de Valencia?

Las respuestas de la encuesta, concuerdan en que los principales déficit en las escuelas de gastronomía son la falta de equipos necesarios para la practica de técnicas de vanguardia e instalaciones adecuadas para las practicas como para las clases teóricas.

2. ¿Cómo considera usted que han influido las escuelas de gastronomía en el desarrollo de nuevos restaurantes en la Ciudad de Valencia?

En las respuestas las perdonas coinciden en que se observa un incremento de emprendimientos gastronómicos, una mayor estandarización de sus menús y mejora en la calidad final de sus productos

3. ¿Cuál sería la influencia de una biblioteca con material netamente gastronómico en la escuela?

El 100% de las respuestas coinciden en que puede ser una gran herramienta para brindar mejor formación a futuros profesionales en el área gastronómica

4. ¿Según su opinión, cuál considera sería el impacto de una sala de análisis sensorial dentro de la escuela de gastronomía?

Mencionan que puede fomentar el crecimiento gastronómico regional, ya que podrían crear productos con mayor atractivos al público

5. ¿Según su opinión, cuál sería la importancia de la presencia de tiendas de productos e insumos en la escuela de gastronomía?

Concuerdan en que la tienda de productos e insumos puede garantizar el acceso a productos necesarios para la elaboración de recetas y el aprendizaje de técnicas de cocina.

6. ¿ Cómo puede influir la creación de una escuela de gastronomía en el desarrollo del turismo en la Ciudad de Valencia?

Coinciden que con la formación de profesionales capacitados en el área gastronómica se pueden crear productos de mayor atractivo e implementar estrategias que ayuden el crecimiento

del turismo en la ciudad

7. ¿Qué beneficios considera puede obtener la ciudad con la creación de una escuela de gastronomía?

Mencionan que mejoraría el atractivo de la gastronomía local, garantizar la rentabilidad de los nuevos emprendimientos, generar nuevas fuentes de trabajo.

8. ¿Qué opina usted sobre la iluminación natural y forzada dentro del diseño de los salones de la escuela de gastronomía?

Coinciden en que todas las áreas de una cocina deben estar perfectamente iluminadas para garantizar la calidad de servicio como la seguridad del personal

9. ¿Qué espacios considera indispensable en el desarrollo de la escuela de gastronomía?

Concuerdan en las áreas de practicas que se asemejen a una cocina profesional y salones para clases teóricas

10. ¿Qué opina usted sobre la ventilación natural y forzada dentro del diseño de los salones de la escuela de gastronomía?

Mencionan que es necesario para evitar concentración de humo y crear un ambiente con temperatura agradable.

4.3. La propuesta

4.3.1. El Sitio Urbano

El proyecto se ubica en Venezuela, que está situada en el continente americano, al norte de Suramérica, entre las latitudes 0°38'53" (Nacimiento río Arari en el estado Amazonas) y 12°11'46" (Cabo San Román - Estado Falcón) o 15°40'33" (Isla Aves - Territorios Insulares) longitudes 58°10'00" (Extremo oriental del Río Esequibo en la Guayana Esequiba) y 73°25'00" (Nacimiento Río Intermedio - Estado Zulia). Sus países fronterizos son Colombia al Oeste, Brasil al Sur y Guyana al Este. Al Norte del país está el Mar Caribe. Venezuela tiene una superficie de 916.445 km², está dividida en 23 estados y un Distrito Federal. El desarrollo del proyecto se llevó a cabo en el estado Carabobo, cuya capital es Valencia, posee 14 municipios autónomos y 38 parroquias civiles, de los cuales el municipio Valencia fue el elegido para la ubicación de la infraestructura.

4.3.2. El Plan Urbano

El desarrollo urbano de una ciudad requiere de una adecuada planificación que contribuya al crecimiento integral y ordenado de la misma. En el caso de Valencia, en el estado Carabobo,

este desarrollo integral, se ha visto afectado, como se puede observar en la zona de estudio, siendo los límites de la misma, la Av. La Hispanidad al norte, la Av. Cedeño al sur, la Autopista del este al este; la cual a su vez es un borde físico; y la Av. Bolívar al oeste, siendo la Av. Paseo Cabriales el eje central de la zona de intervención. Es importante mencionar al Río Cabriales como un borde natural de la zona.

En este sentido, el crecimiento integral se encuentra alterado en el sector del Paseo Cabriales, donde su potencial natural, recreativo, cultural y social, ha sido mermado de una manera u otra, por las actividades imperantes en la zona, como la avenida La Hispanidad y específicamente la Av. Bolívar, con su carácter comercial-empresarial. Esta situación, ha ocasionado el deterioro de la imagen e identidad urbana del sector, denotando una necesidad de crear y potenciar espacios adecuados, no solo para el comercio, sino a su vez, de espacios públicos, recreativos y culturales, articulados y propicios para que se genere la inclusión social de las personas a su entorno.

Entre las vías vehiculares más importantes podemos destacar la Av. Bolívar Norte, Av. Paseo Cabriales y Av. 98, a su vez se debe mencionar el flujo vial el cual es alto en la Av. Bolívar a diferencia de la Av. Paseo Cabriales la cual presenta un flujo vehicular medio- bajo En este sentido, el flujo peatonal en la Av. Bolívar es de carácter alto a diferencia de la Av. Paseo Cabriales, la cual posee un flujo peatonal de carácter en su mayoría bajo.

Según el estudio realizado, se determinaron las tipologías existentes en la zona de intervención y a su vez se realizó el cálculo de % aproximado de las mismas, siendo estos:

- Comercial 30%.
- Residencial 24%.
- Recreacional 8.5%.
- Asistencial 5%.
- Financiera 6%.
- Hotelería 4%.
- Institucional 3%.
- Educacional 1%.
- Áreas verdes 32%.

A través del estudio de los usuarios directos, permanentes, indirectos e itinerantes que se

desplazan en la zona se determinaron ciertos porcentajes para describir el perfil socioeconómico del usuario, siendo estos:

- Bajo 55%.
- Medio 35%.
- Alto 10%.

4.4. Propuesta Arquitectónica

4.4.1. Definición

Se desarrolló el diseño para una edificación de tipología educativa, destinada a la formación gastronómica, cuya infraestructura sea lo necesariamente sustentable para la enseñanza, práctica y aprendizaje en distintas áreas gastronómicas ,y para la realización de eventos gastronómicos locales. En este caso que abarcará la formación gastronómica podemos definir este proyecto como el diseño de una escuela de gastronomía ubicada en la parroquia San José, Ciudad de Valencia, Estado Carabobo.

4.4.2. Usuario

Esta edificación se diseñó en función a aquellas personas interesadas en desarrollar una carrera como Chef y aprender sobre los distintos ámbitos culinarios, que usarán el recinto. Detalladamente, estos serán el usuario estudiante, el visitante, el usuario trabajador, mantenimiento, de servicio, el usuario medico asistencial, el usuario comerciante, el usuario profesional dedicado a la disciplina y todas las áreas que conlleva, el usuario de seguridad, administrativo, de limpieza, de recursos humanos, y usuario trabajador en general.

4.4.3. El sitio y su contexto inmediato

Se propone la implantación de una Escuela de Gastronomía en un lote de terreno ubicado en la parroquia San José, en Valencia estado Carabobo. Alrededor se encuentran varios espacios importantes, como es el caso del parque Fernando Peñalver, la escuela de música, y varias edificaciones de tipología comercial.

4.4.4. Programa de áreas

Según el estudio previo en relación a las actividades y las áreas necesarias para el desarrollo de una Escuela de Gastronomía, se contaron con las siguientes áreas para su correcta funcionalidad:

Programa de áreas			
Áreas generales	Áreas específicas	m ²	Cantidad

Área operativa	Depósito Productos secos	10m ²	2
	Almacén	23m ²	2
	Almacén	10m ²	3
	Deposito utensilios	20 m ²	2
	Deposito General	40 m ²	2
	Cavas Refrigeradas	10 m ²	9
Área de servicios	Cuarto de Servicios	100m ²	1
	Baños públicos	50m ²	6
Área administrativa	Oficina director	10m ²	4
	Sala de reuniones	15m ²	1
	Control de estudio	15 m ²	1
	Oficina open space	40 m ²	1
	Recepción	7 m ²	1
Área Educativa	Salones Prácticos	100m ²	4
	Salones Teóricos	90m ²	2
	Sala de usos múltiples	180m ²	1
Áreas complementarias	Cafetería	130m ²	1
	Biblioteca	130m ²	1
	Terrazas al aire libre	90 m ²	2

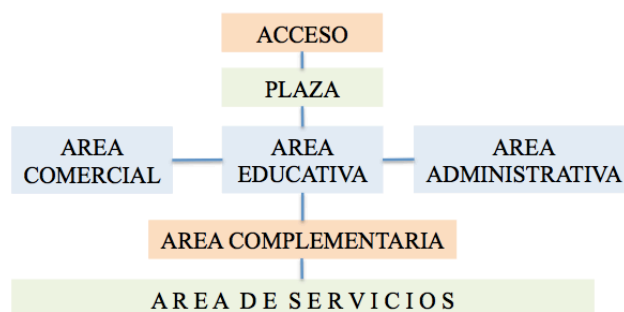
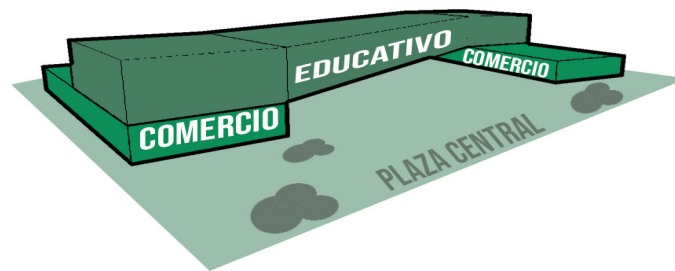


Figura 3. Relaciones Espaciales. Fuente: La autora (2022)

4.4.5. Concepto Generador

Dado el estudio del terreno y las variables que presentaba se tomaron en cuenta dichas variables como los vientos, insolación y accesos hacia el terreno para la implantación de la edificación. La escuela ha sido desarrollada en 3 (tres) módulos independientes, 2 de ellos comerciales y uno educativo, conectados a través de una plaza publica central, la cual permite realizar actividades gastronómicas al aire libre, convirtiéndose en un complejo gastronómico, nutriendo la ciudad de Valencia de espacios seguros y valorizados para las actividades turísticas y culturales. Para el diseño de cada uno de los volúmenes se utilizaron las variables anteriormente descritas y los ejes que arrojaba el terreno mismo para la formación de las edificaciones, generando 3 (tres) volúmenes que distinga de forma armónica las actividades a realizar en el complejo, y así lograr espacios que permitan el correcto funcionamiento.



4.5. Memoria Descriptiva

4.5.1 Arquitectura

Nivel +1.20:

En este nivel se encuentra la planta baja, donde se ubican dos accesos a la plaza central, uno en la Av Paseo Cabriales y otro en la Av. 98 por el Boulevard de Las Acacias, . Además, se encuentran los accesos al área comercial, así como el acceso al edificio educativo y al área administrativa tanto de la parte educativa como del área comercial. Este nivel cuenta con 4 locales comerciales destinados a restaurantes distribuidos 2 hacia el módulo norte y dos hacia el módulo sur; así mismo se debe señalar que en este nivel se encuentran parte de los servicios de la edificación como lo son, los sanitarios públicos, baños de empleados del área comercial, los cuartos de basura, las bombonas de gas y la planta eléctrica.

Nivel + 4.20:

A esta altura se ubica el segundo nivel del módulo comercial norte, el cual dispone de dos bares que trabajan en función a los 2 restaurantes ubicados en la planta baja en el módulo norte y cuentan con área de mesas al aire libre; a este nivel se puede acceder a través de la circulación vertical ubicada en la plaza central de la propuesta. Por otra parte, a este nivel, en el módulo sur, se encuentra la zona de servicios de la escuela de gastronomía, la cual contempla baño de empleados y comedor, depósitos de almacenamiento, cavas de congelación, cavas de refrigeración y la oficina del encargado de esta área; a este nivel se puede acceder a través de la circulación vertical de servicio.

Nivel + 7.20: En este nivel se dispone la primera planta de la escuela de gastronomía, la cual se distribuye con área administrativa, salas de usos múltiples, acceso a dos terrazas, sanitarios para el público, área de comedor de empleados, zona de depósitos, la circulación vertical de servicio y escaleras de emergencia.

Nivel +11.2: En este nivel se encuentra la segunda planta de la escuela de gastronomía, en ella se ubican 2 salones prácticos con una capacidad para 8 personas cada uno, 2 salones teóricos con capacidad para 27 personas cada uno, sala de profesores, sanitarios para los estudiantes y profesores, sala de primeros auxilios, área de servicios, la circulación vertical de servicio y la escalera de emergencia.

Nivel +15.2: Tercer nivel del edificio educativo, en dicho nivel se encuentran 2 salones prácticos con capacidad para 8 personas cada uno, área de biblioteca café, sanitarios para estudiantes, depósitos, área de servicio, circulación vertical de servicio y escaleras de emergencia.

Nivel -2.50: En semisótano se encuentra el estacionamiento el cual posee capacidad para 52 puestos convencionales de vehículos livianos y 2 de diversidad funcional. por último es importante señalar que en este nivel se encuentra el área de carga y descarga, depósito temporal de basura, cámara refrigerada de basura, el acceso a la circulación vertical de servicio y el cuarto de hidroneumáticos.

Materiales y acabados

Acabados exterior:

Fachada este: se encuentra el acceso a la plaza desde la Av. Paseo Cabriales, a su vez se encuentra el acceso al edificio educativo, dicho acceso se representa a través de una puerta batiente acristalada. Por otra parte, los módulos comerciales cuentan con cerramiento acristalado, y superpuesta sobre la misma se ubica una celosía en madera tropical por su alta resistencia al uso en el exterior. Cabe señalar que el núcleo de circulación vertical de la escuela de gastronomía posee un cerramiento acristalado desde planta baja hasta el primer piso del mismo, a partir del segundo piso, cuenta con un cerramiento en madera tropical. Así mismo, en la zona norte de esta fachada el cerramiento es acristalado y cuenta con una piel elaborada en madera, actuando como parasol. por otro lado la fachada este hacia el sur, cuenta con una fachada limpia, ya que se encuentra con pasillos al aire libre, los cuales presentan antepechos elaborados en P.A.C color silver, y estos terminan en un cerramiento liso de concreto aparente con acabado mate.

Para la fachada Oeste se implementa el mismo sistema y la misma distribución que la fachada Este, siendo la ubicación de los materiales, invertida, en el sentido contrario a la fachada este. Para la fachada norte y sur se ubica la misma piel en madera de la fachada este y el uso del concreto aparente liso con acabado mate.

4.5.2 Estructura

La Escuela de Gastronomía posee un sistema estructural tradicional aporticado, el cual está conformado por 3 módulos, el volumen norte, el volumen sur y el volumen educativo el cual funciona como conexión directa de ambas edificaciones; las juntas de dilatación de la estructura se logran a través de la colocación de doble columna, con un remate de perfil UPN. Ahora bien, en las fundaciones de la edificación se utilizan vigas de riostra de 0.50 m de ancho x 1.00 m de alto, pilotes de 1.20 m de diámetro siendo de 9 m de profundidad.

La estructura a nivel de semisótano cuenta con un muro de contención de 0.50 m de espesor. Al mismo tiempo la estructura cuenta con columnas de acero de perfil HEB 320, vigas de acero de perfil IPE 300, apoyadas sobre ellas las correas IPE 200, las cuales soportan la losa de concreto $e = 12$ cm, obteniendo las losas de piso y entrepiso.

4.5.3 Instalaciones

Instalaciones Sanitarias Aguas Blancas:

Principalmente se utilizaron las Normas Sanitarias de la Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 4.044 Extraordinario para diseñar correctamente cada uno de los recintos. Es indispensable mencionar que la acometida de aguas blancas se encuentra ubicada en la Av. Paseo Cabriales de donde se toma la primera conexión y se distribuye al cuarto de hidroneumáticos que posee un tanque de almacenamiento subterráneo, ubicado en la planta de semisótano, el cual tiene una capacidad de 134.000 litros, luego el agua es bombeada hacia dos montantes ubicados estratégicamente en las áreas de servicio de la edificación, a partir de este sistema se surten las piezas sanitarias tanto de los módulos comerciales como de la escuela de gastronomía; cabe destacar que cada módulo comercial se encuentra dotado con el equipo necesario para el abastecimiento de agua caliente, al igual que los salones prácticos y el área de servicio de la escuela de gastronomía. Hay que mencionar además la presencia de las zonas sanitarias las cuales se encuentran distribuidas de la siguiente manera: el módulo norte cuenta con dos sanitarios, distribuidos uno para los empleados del comercio, el cual cuenta con duchas, cubículos de sanitario y los lavamanos, y el otro sanitario destinado para el uso público de ambos locales comerciales, así mismo se encuentra distribuido el módulo sur, con un baño destinado para los empleados el cual contempla ducha, cubículos del sanitario y lavamanos y dentro de cada local comercial se encuentra el sanitario para el público; así mismo en el módulo educativo, se encuentran dos sanitarios por permiso, ubicados en los extremos norte y sur de la edificación. Todavía cabe señalar que se proyecta el uso de tuberías de PVC para todo el sistema de aguas blancas.

Instalaciones Sanitarias Aguas Servidas

Para las aguas negras se consideran dos conexiones del cachimbo ubicados en la Av. 98, que a través de tanquillas y ramales logra distribuir todos los residuos de las piezas sanitarias al drenaje urbano. En relación con los bajantes se proponen dos de ellos ubicados de manera estratégica, uno ubicado hacia el módulo norte, que funcione tanto para el módulo comercial como para la zona norte de la escuela de gastronomía; y el otro bajante se encuentra ubicado en el área de servicios de la escuela de gastronomía que funciona a su vez para el módulo comercial de la zona sur. Se debe mencionar que dado el uso de la edificación relacionado con la manipulación de alimentos en especial de aceites y grasas se implementa el uso de de atrapa

grasas prefabricados en todas las zonas donde se ubica un lavavajillas/ fregadero. Por último cabe resaltar que al igual que las aguas blancas, se utilizaron las Normas Sanitarias de la Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 4.044 Extraordinario para diseñar el sistema de aguas negras.

Instalaciones Aguas Pluviales

Dadas las inclinaciones de los techos que rondan entre el 2% y 4%, permiten que el agua de lluvia se escurra y sea dirigida mediante sistemas de drenaje hacia los canales urbanos. De igual forma, se usan como referencia las Normas Sanitarias de la Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 4.044 Extraordinario para indicar los diámetros de las tuberías empleadas.

Instalaciones Eléctricas

El suministro de electricidad de la Escuela de Gastronomía parte a través del servicio eléctrico público el cual se conecta con el tablero principal de distribución ubicado en semisótano, permitiendo de esta manera, distribuir la energía eléctrica a todos los puntos de la edificación, el cual está conformado por sub-tableros en los distintos niveles de la edificación. La planta eléctrica estará ubicada en planta baja al igual que el tanque de gasolina de la misma. En el proyecto, se instala un sistema de data por fibra óptica con aducción de la acometida ubicada en la Av. Paseo Cabriales.

Instalaciones Mecánicas

Por un lado se tienen dos núcleos de circulación vertical, en primer lugar un montacargas servicio de doble puerta (ubicado únicamente en el área de servicio) y segundo dos ascensores de uso público con una capacidad de 8 personas que recorren todas las plantas del edificio. Por otra parte, de acuerdo al uso de la edificación, tanto en los locales comerciales como en los salones prácticos de la edificación, se encuentran las campanas extractora de humo para cocinas ubicados de manera central, marca Altex Campana de Isla Monobloc. Además es importante mencionar el sistema de ventilación artificial, para esto se utilizara un chiller ubicado en semisótano, además de un sistema multi Split para el acondicionamiento de las demás áreas.

Sistema Contra Incendio

Se aplican correctamente las Normas COVENIN 18- 78 para un sistema óptimo, que cuente con salidas de emergencia adecuadas, al igual que un espacio destinado a camión de bomberos en caso de ser necesario. El sistema de extinción de incendios se conforma por sistema de detección, difusores de sonido, detectores de humo y estación manual. Por otro lado se cuenta con sistema de extintores tipo B.

CAPITULO V

LA REPRESENTACION GRAFICA

A continuación se presentan los planos de la Escuela de Gastronomía, Ubicada en la Parroquia San José, Ciudad de Valencia, Estado Carabobo, donde se apreciara el contenido, la distribución, las características generales y específicas del proyecto.

Listado de planos

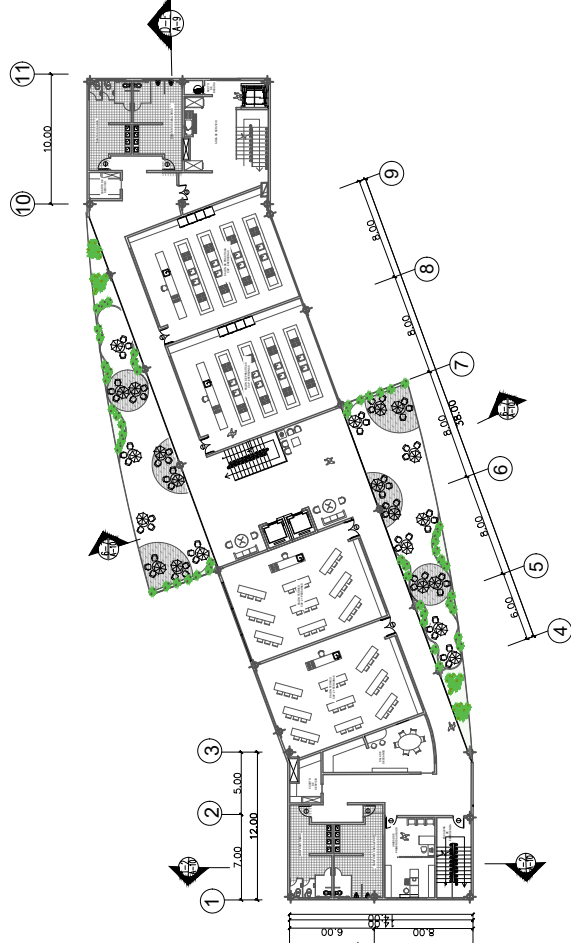
- **A1 Plano Implantación**
- **A2 Planta Baja Conjunto**
- **A3 Planta Nivel +4.20**
- **A4 Planta Nivel +7.20**
- **A5 Planta Nivel +11.20**
- **A6 Planta Nivel +15.20**
- **A7 Planta Semisótano**
- **A8 Fachada Este**
- **A9 Fachada Oeste, Norte y Sur**
- **A10 Corte D-E**
- **A11 Corte 2-3 , 6-7**



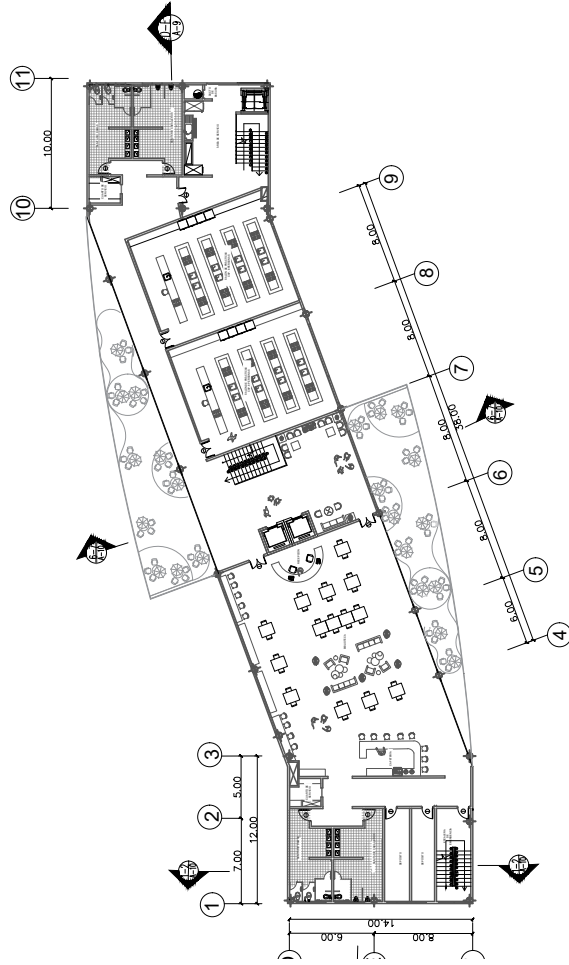




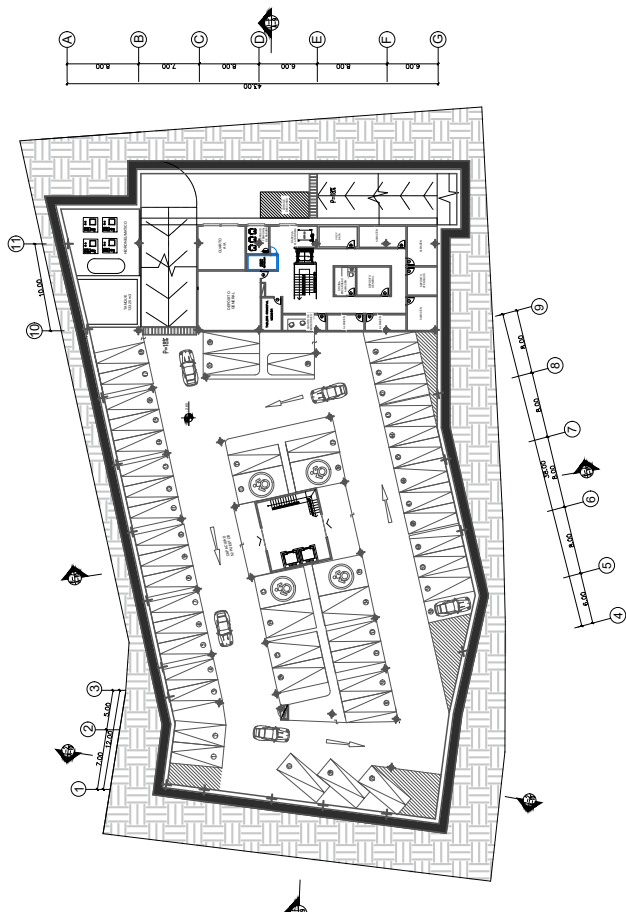
PLANTA NIVEL 2 ESCUELA DE GASTRONOMÍA



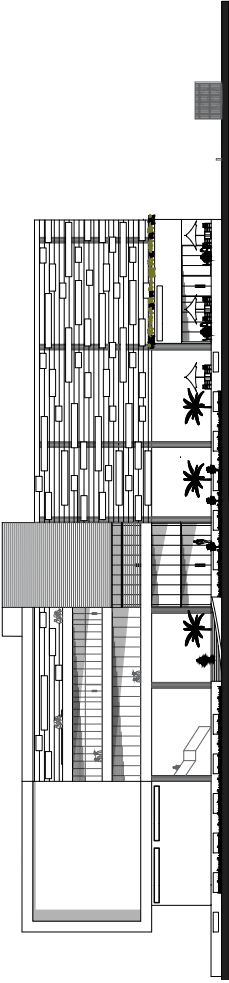
PLANTA NIVEL 3 ESCUELA DE GASTRONOMÍA



PLANTA NIVEL 4 ESCUELA DE GASTRONOMÍA

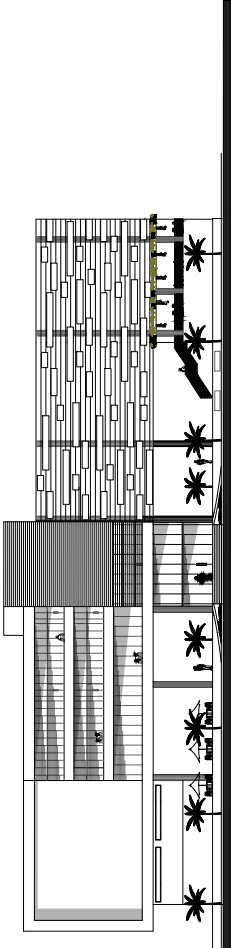


PLANTA SEMISÓTANO

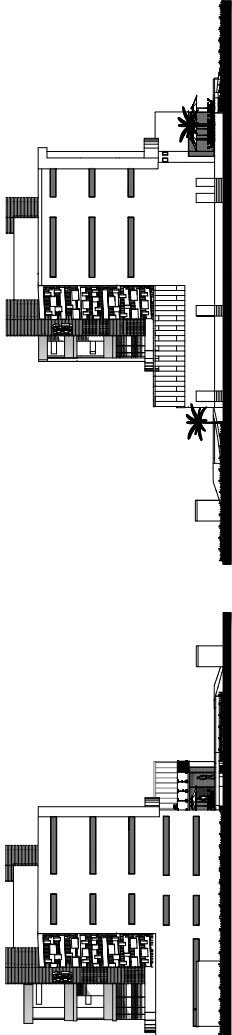


FACHADA OESTE
Esc: 1/150

UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ		Alumno: MARÍA SILVANA CASTELLANO MATA CI: 27.828.259	DISEÑO DE UNA ESCUELA DE GASTRONOMÍA, UBICADA EN LA PARROQUIA SAN JOSÉ, CIUDAD DE VALENCIA, ESTADO CARABOBO	Esc: 1/150	
ESCUELA DE QUITECTURA	DISEÑO X				
Tutores: ARQ. ORLANDO RAMÍREZ ARQ. ROTSÉN PINZÓN		Ubicación: MUNICIPIO VALENCIA		Fecha: 28/02/2023	



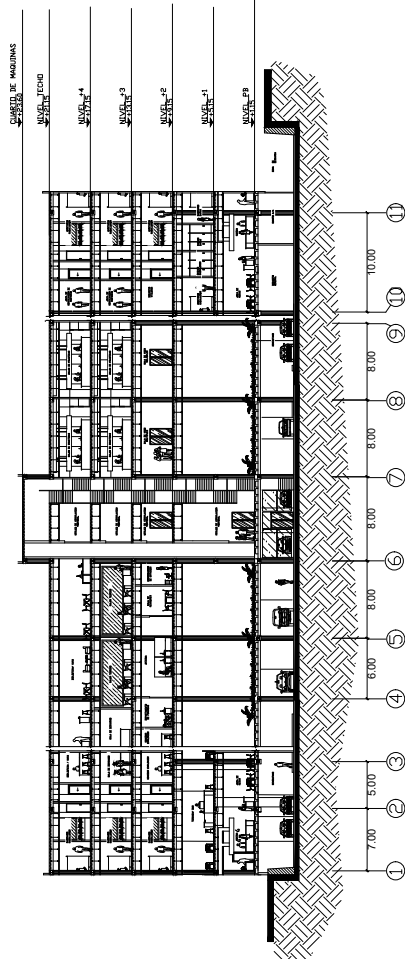
FACHADA ESTE
Esc: 1/150



FACHADA NORTE
Esc: 1/150

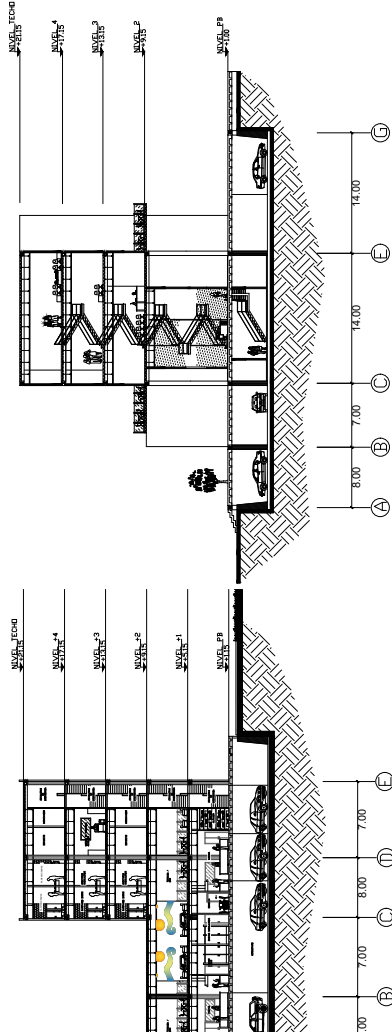
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ ESCUELA DE QUITECTURA	DISEÑO X	Alumno: MARÍA SILVANA CASTELLANO MATA CI: 27.828.259 Tutores: ARQ. ORLANDO RAMÍREZ ARQ. ROTSEN PINZÓN	DISEÑO DE UNA ESCUELA DE GASTRONOMÍA, UBICADA EN LA PARROQUIA SAN JOSÉ, CIUDAD DE VALENCIA, ESTADO CARABOBO		Esc: 1/150 A-9
			Ubicación: MUNICIPIO VALENCIA	Fecha: 28/02/2023	





CORTE SECCIONADO D-E
Esc: 1/150

INIVERSIDAD JOSE ANTONIO PAEZ	Alumno: MARIA SILVANA CASTELLANO MATA CI: 27.828.259	DISEÑO DE UNA ESCUELA DE GASTRONOMIA. UBICADA EN LA PARROQUIA SAN JOSE. CIUDAD DE VALENCIA. ESTADO CARABOBO	Esc: 1/150	
SCUELA DE QUITECTURA	DISEÑO X	Ubicación: MUNICIPIO VALENCIA	Fecha: 28/02/2023	A-10



CORTE 1-2
Esc: 1/150

CORTE 6-7
Esc: 1/150

UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ		DISEÑO DE UNA ESCUELA DE GASTRONOMÍA, UBICADA EN LA PARROQUIA SAN JOSÉ, CIUDAD DE VALENCIA, ESTADO CARABOBO		Esc: 1/150
ESCUELA DE QUITECTURA	DISEÑO X	Alumno: MARIA SILVANA CASTELLANO MATA CI: 27.828.259	Ubicación: MUNICIPIO VALENCIA	
		Tutoras: ARQ. ORLANDO RAMÍREZ ARQ. ROTSEN PINZÓN	Fecha: 28/02/2023	A-11

REFERENCIAS

- Caracuel, A (2008). Técnicas De Cocción Saludables Aplicables A La Alimentación Mediterránea. Disponible en: https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/4043/10_ANALES_2008_caracuel.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Cruz, Juan (2002). Teoría Elemental de la Gastronomía. Editorial EUNSA Ediciones Universidad de Navarra. Pamplona
- Cutieru, Andreea. (2022). Henning Larsen Designs Experience Centre in Gothenburg for Car Manufacturer Volvo. Suecia. Texto en línea. Disponible en [**Portal archdaily**]
- Diccionario enciclopédico Salvat universal. (1970) Barcelona, España. Salvat Editores.
- Gutiérrez, Cecilia (2012). Historia de la Gastronomía. 1era Ed. México: Red Tercer Milenio.
- Gracia, Jorge (2011) Culinary Art School. México. Texto en línea. Disponible en [**Portal Archdaily**]
- Harrouk, Christele (2022) BIG Designs Proposal for Culinary Research and Innovation Hub in San Sebastian. España. Artículo en línea. Disponible en [**Portal Archdaily**]
- Pintos, Paula. (2022). London School of Economics Marshall Building. Londres. Texto en línea. Disponible en [**Portal Archdaily**]
- Vada, Pedro (2021). Studio de Gastronomía Kenia Lunes. Brazil. Texto en línea. Disponible en [**Portal Archdaily**]
- Quintero, Daniela (2022). Diseño de un Complejo Educativo Gastronómico y Hotelero, Ubicado en la urbanización El Viñedo, Valencia, Estado Carabobo. Valencia, Universidad José Antonio Páez.
- Rojas, Manuel. (1981). Metodología de la Investigación. Caracas. Editorial Tropikos.
- Sánchez, B. (1985). La Investigación Documental. Caracas. Universidad

Central de Venezuela. Fondo Editorial Acta Científica Venezolana

- Viteri, María (2017). Diversidad Gastronómica y su Aporte a la Identidad Cultural. España. Universidad Complutense de Madrid. Disponible en:
<https://www.redalyc.org/jatsRepo/5235/523556567001/html/index.html>
- S/N (2022). Gastronomía. Editorial Etecé. Texto en línea. Disponible en:
[<https://concepto.de/gastronomia/>]

ANEXO A: ESCUELAS DE GASTRONOMÍA



Figura 1 – La New Cuisine



Figura 2 – La Cocotte Espacio Gastronómico



Figura 3 – Le Will Gourmet Escuela de Formación



Figura 4 – Mezclas y Sabores

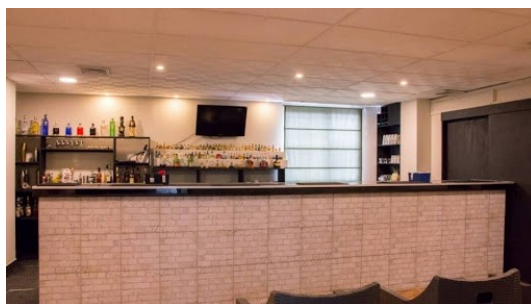


Figura 5 – Academia Cocktail Venezuela

ANEXO B: LISTA DE COTEJO

 Universidad José Antonio Páez Facultad de Ingeniería Escuela de Arquitectura			
Variable	SI	NO	Observaciones
Infraestructura			
Aguas Servidas.			
Aguas Claras.			
Gas.			
Electricidad.			
Telefonía.			
Internet.			
Transporte.			
Alumbrado.			
Vialidad			
Vegetación.			
Inst. Educativas			

Fuente: el autor (2022)

ANEXO C: GUION DE ENTREVISTA



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO

PÁEZ FACULTAD DE INGENIERÍA

ESCUELA DE ARQUITECTURA

Nº	Guion de entrevista
1	¿Cuáles considera usted son los principales déficit en las escuelas de gastronomía en la ciudad de Valencia?
2	¿Cómo considera usted que han influido las escuelas de gastronomía en el desarrollo de nuevos restaurantes en la Ciudad de Valencia?
3	¿Cuál sería la influencia de una biblioteca con material netamente gastronómico en la escuela?
4	¿Según su opinión, cuál considera sería el impacto de una sala de análisis sensorial dentro de la escuela de gastronomía?
5	¿Según su opinión, cuál sería la importancia de la presencia de tiendas de productos e insumos en la escuela de gastronomía?
6	¿Cómo puede influir la creación de una escuela de gastronomía en el desarrollo del turismo en la Ciudad de Valencia?
7	¿Qué beneficios considera puede obtener la ciudad con la creación de una escuela de gastronomía?
8	¿Qué opina usted sobre la iluminación natural y forzada dentro del diseño de los salones de la escuela de gastronomía?
9	¿Qué espacios considera indispensable en el desarrollo de la escuela de gastronomía?
10	¿Qué opina usted sobre la ventilación natural y forzada dentro del diseño de los salones de la escuela de gastronomía?

Fuente: el autor (2022)